

# Berghilfe Magazin

Nr. 114 | Winter 2021



**Schwarz-Weiss**



Schweizer  
Berghilfe

# Schwarz-Weiss



Liebe Freundinnen und Freunde der Schweizer Berghilfe,  
liebe Leserinnen und Leser

Schwarz-Weiss haben wir uns als Thema für diese Ausgabe des «Berghilfe Magazins» ausgesucht. Aber keine Angst – es kommt nicht weniger bunt und vielfältig daher als üblich. Denn einzeln stehen Schwarz und Weiss für die unterschiedlichsten Projekte. Weiss etwa für den vielen Schnee, den Wirt Andreas Schmid aus dem Urnerland im Winter jeden Morgen wegräumen muss. Oder für den Weissschimmel auf den feinen Girenbaderli aus der Chäsi Girenbad im Zürcher Oberland. Schwarz dagegen für das schwarze Gold aus den Asphaltminen im Val-de-Travers. Oder für die wuscheligen Köpfe der Walliser Schwarznasenschafe von Bauer Kilian Schnydrig.

Schwarz-Weiss passt auch für mich persönlich. Denn nach über zehn Jahren als Geschäftsführerin sage ich der Schweizer Berghilfe auf Ende Jahr adieu. Wenn ich daran denke, wie viele spannende Begegnungen, erfüllende Aufgaben und tolle Menschen ich zurücklasse, dann kann ich schon ein bisschen schwarzsehen. Aber natürlich winkt im Ruhestand auch sehr viel Weisses, Helles. Ich freue mich auf mehr Zeit für Familie, Hund, Velo und Nähmaschine. Und jedes Mal, wenn ich beim Nähen aufschau und durchs Fenster die weissen Berggipfel sehe, werde ich an die schöne Zeit bei der Berghilfe erinnert.

Ihnen, liebe Spenderinnen und Spender, danke ich für Ihre treue Unterstützung und wünsche Ihnen entspannte und gesellige Festtage.

Freundliche Grüsse



Regula Straub  
Co-Geschäftsführerin

*Regula Straub*





# 4

## Quereinsteiger in Weisstannen

Im altherwürdigen Hotel Alpenhof weht ein frischer Wind.

### Projektstandorte

- 4 Hotelsanierung, Weisstannen SG
- 6 Käserei-Neubau, Girenbad ZH
- 8 Asphaltminen, Val-de-Travers NE
- 10 Schafstall, Mund VS
- 12 Schneefräse, Zumdorf UR
- 16 Zufahrtsweg, Unterwasser SG



# 8

## Schinken mit schwarzem Mantel

In flüssigem Asphalt gekochter Schinken? Kann man das essen? Ja, und es schmeckt.



# 10

## Schwarznasen aus Familientradition

Seit Generationen hält Familie Schnydrig Schwarznasenschafe. Kilian hat für seine Tiere nun einen neuen Stall gebaut.



Im «Alpenhof» spürt man heute noch den Charme der Belle Époque.

SANIERUNG EINES HOTELS IM WEISSTANNENTAL

# Ein wunderschönes Fass ohne Boden

von Max Hugelshofer

**Der «Alpenhof» in Weisstannen verströmt mit seinem Ballsaal aus der Jahrhundertwende den Glanz vergangener Zeiten. Wer nur ein bisschen genauer hinschaut, sieht jedoch, wie der Zahn der Zeit an den Gebäuden nagt. Marcel Frey und Andreas Gubler stellen sich dem Verfall entgegen.**

**WEISSTANNEN | SG** Der «Alpenhof» hat eine spannende Geschichte. Das Schöne daran: Man stolpert bei jedem Schritt darüber. Im Treppenhaus sieht man zum Beispiel die alten, unbehandelten Balken des ursprünglichen Strickbaus von 1787, daneben schichtweise diverse Tapeten, aber auch alte, teilweise noch lesbare Zeitungen, die zur Isolation verwendet wurden. In den Zimmern und den Aufenthaltsräumen hängen Porträts von ehemaligen Besitzern des Hotels, alte Baupläne und Bilder. Das alles haben Marcel Frey und Andreas Gubler im Haus gefunden, als sie es 2007 in beinahe abbruchreifem Zustand gekauft

hatten. Auch ein ansehnlicher Teil der Möblierung stammt aus dem Haus selbst. «Der Estrich war eine richtige Fundgrube», erinnert sich Marcel. Doch es kam nicht nur Erfreuliches zutage. «Wir wussten, dass uns viel Arbeit bevorstand. Aber die Bausubstanz erwies sich dann doch als deutlich schlechter als angenommen.» «Es ist ein Fass ohne Boden», pflichtet Andreas bei. Aber: ein wunderschönes Fass ohne Boden.

### Neustart mit vollem Einsatz

Die beiden Männer aus Zürich, die nicht nur zusammenarbeiten, sondern auch privat ein Paar sind, wollten Anfang der 2000er-Jahre nochmals etwas Neues beginnen. Sie waren auf der Suche nach einem Hotel mit Charakter, das sie übernehmen konnten, schauten Objekte in der ganzen Schweiz an. Aber so richtig passte nichts. Erst als sie den geschlossenen «Alpenhof» besichtigten, da konnten sie sich genau vorstellen, wie hier alles einmal aussehen sollte. Sie kratzen ihre Ersparnisse zusammen, Marcel plünderte seine Pensionskasse und die beiden wurden Hoteliers. Ihre Jobs als Landschaftsarchitekt respektive Angestellter in einem Musikfachgeschäft hängten sie an den Nagel. Heute, schon fast 15 Jahre später, haben Marcel und Andreas einen Teil ihrer Pläne verwirklicht. Das Haus versprüht genau den Charme, den es sollte, das Hotel zieht spannende Menschen an, die hier Ruhe und die Nähe zur Natur suchen, das Schöne

schätzen, aber keinen Wert auf modernen Luxus legen. In der Küche verarbeitet Andreas vorwiegend lokale Produkte zu einfachen, aber hochwertigen Köstlichkeiten. Doch nicht alles hat geklappt. Die geplante Totalsanierung stellte sich als viel zu teuer heraus, der Gebäudeteil mit dem Ballsaal und den Belle-Epoche-Zimmern lässt sich nach wie vor nicht heizen und ist deshalb im Winter geschlossen. Aufschieben mussten die Gastgeber auch ihre Pläne, alle Zimmer im Haupthaus mit einem eigenen Bad auszustatten. Alles baulich zu kompliziert und darum zu teuer.

«Wir haben es ein paarmal bereut, uns auf dieses Abenteuer eingelassen zu haben», gibt Marcel zu. Immer dann, wenn kleine Sanierungsmassnahmen wieder mal einen Rattenschwanz von teuren Arbeiten nach sich gezogen haben. Doch irgendwann hätten sie sich einfach damit abgefunden, dass der «Alpenhof» wohl nie ganz fertig werden würde. «Seither gehen wir einfach ein Problem nach dem anderen an.» Der letzte Ausbauschritt war ein wichtiger: Das Dach, durch das im Winter die Feuchtigkeit eindrang, wurde abgedichtet und die zwei Zimmer im obersten Stock bekamen je ein eigenes Bad. Sie sind zu wahren Bijoux geworden, die nun auch im Winter Gäste anziehen. Damit sind Marcel und Andreas ihrem Ziel, nicht nur im, sondern eines Tages auch tatsächlich vom «Alpenhof» leben zu können, einen grossen Schritt nähergekommen.



Im Winter lässt sich die Ruhe des Weiss-tannentals noch ungestörter geniessen.



Andreas Gubler (links) und Marcel Frey haben dem Hotel neues Leben eingehaucht.

NEUBAU EINER KÄSEREI IM ZÜRCHER OBERLAND

# Die Obenabe-Chäsi

von Max Hugelshofer

**Weisschimmelkäse gilt als Krönung der Käserkunst. Kleinste Unreinheiten bei der Verarbeitung reichen, und die strahlend weisse Rinde bekommt hässliche graue Flecken. Christa Egli ist für ihre Girenbaderli sogar so weit gegangen, dass sie die neue Käserei unter Überdruck gesetzt hat, damit keine unerwünschten Keime hinein gelangen.**

**GIRENBAD | ZH** Nur ein leichter Windhauch, der einem entgegenströmt, wenn man die Tür zur Käserei öffnet. Das ist alles, was man spürt. Dabei steckt ein ganzer Maschinenraum voll Technik, viel Aufwand und noch mehr Gehirnschmalz dahinter. Gehirnschmalz von Christa Egli. Die 38-Jährige käst in Girenbad seit 21 Jahren, in dritter Generation. Mit einem ausgeprägten Sinn für Qualität und vielen neuen Ideen hat sie den Betrieb stetig modernisiert und ausgebaut. Mit Erfolg. Ihre Käsespezialitäten sind ge-

fragt und verkaufen sich gut, weshalb die acht Milchlieferanten hier einen deutlich besseren Milchpreis als anderswo bekommen. Eine Besonderheit ist die Breite des Angebots. «Gegen 20 verschiedene Produkte werden es inzwischen schon sein», meint Christa und holt im kleinen Laden eine Preisliste zum Nachzählen. «Bachtelstei», «Ur-Eiche», «Stubä-Hocker», «Zwätschge-Lisi», «Senne-Flade». Bald ist sie bei über 40 angekommen. Da fällt ihr auf, dass es sich ja um eine alte Liste handelt, auf der das neuste Dutzend Eigenkreationen noch gar nicht aufgeführt ist.

Bei einem Teil dieser Kreationen handelt es sich um Weisschimmelkäse. Die Girenbaderli etwa gibt es in verschiedenen Grössen und in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen, von Kümmel über Chili bis zu Röstzwiebeln. Mit dem Weisschim-

Die acht Milchlieferanten aus dem Zürcher Oberland schätzen ihre innovative Käserin.

Vom Tank ins grosse Kessi und dann weiter in die Presse: In der Chäsi Girenbad fließen Milch und später Käsebruch lediglich mit Hilfe der Schwerkraft. Pumpen gibt es keine.





melkäse hatte sie auch den meisten Ärger. «Wir mussten immer wieder kiloweise wegwerfen», erinnert sie sich. Denn Weisseschimmelkäse ist in der Herstellung besonders anspruchsvoll. Die Kulturen des Edelschimmels sind sehr heikel. Wenn auch nur die kleinste Menge an anderen Schimmelsporen in Kontakt mit dem Käse kommt, verfärbt sich die strahlend weisse Rinde und es gibt hässliche graue Flecken. Christa bekam das Problem mehrheitlich in den Griff, indem sie die Produktion der Weisseschimmelkäse komplett in einen eigenen Raum auslagerte, sozusagen in eine Käserei in der Käserei. Als dann aber aus Platzgründen und wegen der schlechten Bausubstanz ein Neubau der Käserei anstand, machte sie Nägel mit Köpfen. In der neuen Käserei sorgt die Haustechnik dafür, dass im Produktionsbereich immer ein etwas höherer Luftdruck herrscht als ausserhalb. Die Fenster lassen sich alle nicht öffnen, und wenn man die Käserei durch eine Tür betritt, strömt die Luft

heraus. Rein kommt nichts. Vor allem keine unerwünschten Keime.

#### **Energetisch ausgeklügelt**

Doch das ist nicht die einzige Besonderheit der neuen Käserei. Ebenfalls in den Bereich Haustechnik gehört, dass alle anfallende Abwärme aus der Produktion gesammelt und gespeichert wird und später wieder zum Heizen und Aufbereiten von Heisswasser genutzt werden kann. Doch auch in der Produktion geht Christa neue Wege. Oder genauer gesagt: ganz alte. Wenn am Abend die Bauern ihre Milch anliefern, wird diese ganz nach oben unters Dach des Gebäudes gepumpt. Das einzige Mal, dass sie durch eine Maschine läuft. Von nun an geht es nur noch bergab. Erst ins Käsekessi, dann in die Presswanne, dann in den Schottentank. Immer ausschliesslich durch die Schwerkraft. «Das Pumpen tut der Milch nicht gut», sagt Christa. «Je mehr sie in Ruhe gelassen wird, desto besser die Qualität.» Aus dem gleichen Grund wird

die Abendmilch auch nicht in normalen Tanks, sondern in offenen Becken gelagert. Morgens schöpfen Christa und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den Rahm ab. Von Hand, ganz ohne Maschinen, ohne Verwirbelungen. Christa: «So, wie ich es von meinem Grossvater gelernt habe.»



Erst als Schülerin am Mittwochnachmittag, jetzt als Chefin – die Chäsi Girenbad gehört einfach zum Leben von Käserin Christa Egli.

ASPHALTMINEN IM VAL-DE-TRAVERS

# Schinken im Asphalt

von Max Hugelshofer

Gut eingepackt werden die Schinken für Stunden im flüssigen Asphalt gekocht.

**Es ist noch gar nicht so lange her, da stiegen die Mineure im Val-de-Travers ins schwarze Tunnellabyrinth hinab, um das schwarze Gold Asphalt abzubauen. Heute sind die Stollen eine Besucherattraktion. Und im dazugehörigen Restaurant wartet eine aussergewöhnliche kulinarische Erfahrung.**

**VAL-DE-TRAVERS | NE** Schwarz brodelnd der Asphalt in der Blechwanne. Es stinkt wie an einem heissen Sommertag auf einer Strassenbaustelle. Hans Brand drückt den grünen Knopf an seiner Fernbedienung, und der Seilzug holt, dickflüssige Fäden ziehend, eine Art Käfig aus dem heissen Asphalt. Darin liegen gut getarnt acht Päckchen. Ebenfalls klebrig, dampfend, stinkend, nicht sehr appetitlich. Doch schon kurz nachdem Hans angefangen hat, mit einem Messer daran herumzusäbeln, sieht die Sache ganz anders aus. Unter mehreren Schichten Metzgerpapier kommt ein schöner, rosafarbener Schinken zum Vorschein. Und weil Asphalt kein Wasser durchlässt, ist während der vier Stunden Garzeit der ganze Saft im Fleisch ge-



Luxusprodukt war, für dessen Transport eigens eine Eisenbahnlinie direkt nach Paris gebaut wurde? All das lernt man auf einer geführten Tour durch den zugänglichen Kilometer der Mine. Und man bekommt einen Einblick, wie hart das Leben der Mineure unter Tag gewesen sein muss.

### Fortschritt brachte den Niedergang

1986 wurden die Asphaltminen im Val-de-Travers stillgelegt – chemisch hergestellte Strassenbeläge waren inzwischen viel billiger als echter, abgebauter Asphalt. Gleich nach der Schliessung wurden die Minen bereits touristisch genutzt. Doch es wurde wenig investiert, die Attraktion geriet nach einem kurzen Boom etwas in Vergessenheit und die Gebäude verlotterten. Bis die örtliche Hoteliersfamilie von Wyss die Minen übernahm. Vater Matthias und die beiden Töchter Andrée und Laure brachten frischen Wind rein, gleisten neue Partnerschaften auf und entstaubten den Auftritt der Minen. «Wir haben hier wirklich spannende Geschichten zu erzählen», sagt Laure. «Wenn wir das auf eine zeitgemässere Weise machen, können wir mit den bekanntesten Attraktionen in der Schweiz mithalten.»



Der Asphaltschinken schmeckt nicht nach Asphalt, ist aber einmalig saftig.

Dazu muss allerdings auch die Infrastruktur stimmen. Und da hapert es. Beim Hauptgebäude regnete es bis vor kurzem durch das charakteristische Dach mit den drei Giebeln, im Winter waren die Räumlichkeiten fast nicht zu heizen. Eine erste Sanierungsetappe hat zumindest diese Probleme behoben. Nun lädt auch im Winter vor oder nach der Führung durch die schwarzen Tunneln das Restaurant zum Verweilen ein. Den Asphaltschinken sollte man sich dabei nicht entgehen lassen.

blieben. Auf diese Art kocht man hier in den Asphaltminen im Val-de-Travers schon seit hunderten von Jahren den Mineur-Schinken. Früher nur einmal im Jahr, am Fest zu Ehren der heiligen Barbara, die als Schutzheilige über das Wohl der Bergleute wacht, heute im Wochentakt für die Touristen, welche die stillgelegten Minen besuchen und es sich im dazugehörigen Restaurant gut gehen lassen.

Die ehemalige Asphaltmine ist eine der aussergewöhnlichsten Touristenattraktionen in der Schweiz. Wer weiss schon, dass sich im Tal der Areuse insgesamt 100 Kilometer Stollen durch den Berg ziehen? Oder dass der Asphalt aus dem Val-de-Travers früher ein auf der ganzen Welt gefragtes



Die Renovationsarbeiten werden noch einige Zeit andauern.

NEUER FREILAUFSTALL FÜR ALTE WALLISER SCHAFRASSE

# Neuer Stall für wuschelige Schwarznasen

von Max Hugelshofer

**Hinten weiss, vorne schwarz, dazwischen ganz viel Wolle. Die urigen Walliser Schwarznasenschafe haben es Kilian Schnydrig angetan.**

**MUND|VS** Die Schwarznasen gehören zur Familie, sagt Kilian Schnydrig. «Das war bei uns schon immer so. Seit Generationen.» Bereits als kleiner Bub verbrachte der Bergbauer aus dem Safrandorf Mund jede freie Minute im Stall und hatte auch schon früh eigene Tiere. Nach der Schule lernte er Sanitärinstallateur, wechselte aber schon bald zur Lonza in Visp – wegen des Schichtbetriebs. «So hatte ich mehr Freizeit, um mich um die Tiere kümmern zu können.» Noch heute arbeitet er dort. «Aber meine wahre Leidenschaft sind die Schafe.» Seine Frau Fabienne oder sein Vater übernehmen die morgendliche Stallarbeit, damit er früh mit der Arbeit anfangen und dafür am Nachmittag früh

Schluss machen kann. Dann geht es auf direktem Weg in den Stall: Ausmisten, Futter geben, Klauenpflege. Was halt so anfällt. «Die Arbeit mit den Schafen ist zwar auch streng, aber sie entspannt mich nach einem hektischen Tag im Betrieb», sagt er.

Natürlich kenne er alle seine 60 Tiere beim Namen, sagt Kilian. Aber nicht nur sie. Auch deren Eltern und Grosseltern, mit allen ihren Eigenarten und Charaktereigenschaften. «Dieses Wissen ist einfach da. Ich muss mir gar keine Mühe geben.» Sein Gehirn habe das irgendwie alles abgespeichert, ohne dass er etwas dazu beigetragen hätte. Fabienne zieht ihn manchmal damit auf, dass er seine Schafe besser kennen würde als sie. «Vielleicht hat sie ja sogar recht», schmunzelt Kilian.

Aber die Schwarznasen sind nicht einfach nur sein Ding. Das Fieber hat die ganze Familie gepackt. Fabienne wartet nur darauf, dass die Kinder weniger direkte Betreuung brauchen und sie wieder mehr machen kann

Kilian Schnydrigs Schwarznasenschafe sind eine Angelegenheit für die ganze Familie.





Der neue Stall erleichtert Kilian Schnydrig die Arbeit mit seinen Schwarznasenschafen.

im Stall. Und die Kleinen lieben es, mitzuarbeiten. Der dreijährige Mael kommt im Moment einfach noch mit. Aber die siebenjährige Jana und die achtjährige Monja haben beide schon eigene Schafe, für die sie sorgen, und sie kennen die Eigenheiten der Tiere fast so gut wie ihr Vater.

#### Touristisch interessant

Die Schwarznasen sind eine alte Rasse, typisch für die Gegend zwischen Ober- und Unterwallis. Genügsam und robust. Kilian könnte sich nicht vorstellen, jemals andere Schafe zu halten. Auch wenn sie einen deutlich höheren Fleischertrag abwerfen würden. Aber mit der Direktvermarktung verdiene man ja auch nicht gerade viel, wendet er ein. Mehr wirft die Zucht ab. Für ein wirklich perfek-

tes Tier kann Kilian schon mal ein paar tausend Franken verlangen. Und auch touristisch haben die charakteristischen Schafe Potenzial. An den jährlichen Treffen mit Prämierungen kommen Interessierte aus England, Schottland und sogar Neuseeland. Und vor allem die Kinder lieben die wuscheligen Tiere, die auch viel zutraulicher sind als andere Schafsrassen. «Ein Schlafen im Stroh bei den Schwarznasen würde garantiert gut ankommen», ist sich Kilian sicher. In diese Richtung wollen Fabienne und er gehen, und dann den Gästen eigenes Fleisch und andere selbstgemachte Produkte anbieten. Die Pläne sind schon sehr konkret. Aber noch sind sie Zukunftsmusik. Fabienne: «Das packen wir an, wenn die Kinder etwas grösser sind.»

**«Du kennst die Schafe fast besser als mich»**

Fabienne Schnydrig

So sieht es beim Schneeräumen nach einem bescheidenen Schneefall aus.

KAUF EINER SCHNEEFRÄSE IM KLEINSTEN DORF DER SCHWEIZ

# «Ohne Schneefräse bist du hier verloren»

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

**Manchmal sieht Andreas Schmid nur noch weiss. Dann ist es Zeit für den Wirt im «kleinsten Dorf der Schweiz», die Schneefräse rauszuholen. Der Ersatz der alten Maschine geriet allerdings zum Abenteuer mit vielen Umwegen.**

**ZUMDORF | UR** «Ich bin ja jetzt doch schon ein paar Jahre lang Wirt hier im Restaurant «Zum Dörfli» in Zumdorf, dem hochoffiziell kleinsten Dorf der Schweiz im Urner Urserental. Seit ich 23 bin, um genau zu sein. Aber eine so verrückte Zeit wie in den vergangenen Monaten habe ich noch nie erlebt: Erst Lockdown mit Existenzängsten, dann ein Sommer mit guten Umsätzen, aber mörderischen Arbeitstagen, daraufhin die Schliessung im Winter und eine riesige Ungewissheit. Und danach wieder ein Rekordsommer. Völlig verrückt. Planen kannst du in so einer Situation vergessen. Darum ist auch das mit der Schneefräse immer wieder anders gekommen.



Aber der Reihe nach: Zuerst muss man vielleicht sagen, dass eine Schneefräse hier zu den unverzichtbarsten Maschinen überhaupt gehört. Hier, zwischen Hospental und Realp, kann es noch richtig schneien. Manchmal stehe ich am Morgen auf und sehe nur noch weiss. Sogar die Furkaspasstrasse war im vergangenen Winter eines Morgens nur noch anhand der Markierungsstecken erkennbar. Und die vielen kleinen Wege zum Restaurant und darum herum waren schon gar nicht mehr zu sehen. Weil es hier fast immer windet und der Schnee verblasen wird, muss man auch räumen, wenn keine Niederschläge fallen. Jeden Tag. Da bist du

ohne eine gute Schneefräse aufgeschmissen. Allerdings hatte meine alte schon mehr als 18 Jahre auf dem Buckel und war immer wieder kaputt. Beim letzten Mal gab es für die nötige Reparatur keine Ersatzteile mehr. Also musste dringend ein Ersatz her. Ich machte mich schlau, holte Offerten ein, gleiste ein Leasing auf und bekam auch von der Schweizer Berghilfe die Zusage für einen Beitrag. Alles schien aufzugehen. Doch dann kam im Herbst 2020 die zweite Coronawelle und die Zukunft war völlig ungewiss.

#### **Durchhalten dank Wintercampern**

Es dauerte eine gefühlte Ewigkeit, bis die versprochenen Härtefallgelder endlich ausbezahlt wurden. Wenn die Gebäude nicht mir gehörten und ich Miete zahlen müsste – ich hätte aufgegeben. Aber so blieb mir ja gar nichts anderes übrig als weiterzumachen. Etwas anderes als das Restaurant habe ich nicht. Also bot ich Menüs zum Mitnehmen für die paar Winterwanderer und Langläufer an und richtete einen Winterstellplatz für Campingbusse auf meinen Parkplätzen ein. So kamen immerhin ein paar Fränkli rein. Aber die Schneefräse konnte ich mit so unsicheren Zukunftsaussichten nicht bestellen. Ausserdem war es von einem Tag auf den anderen unmöglich, als Gastrounternehmen ein Leasing zu erhalten. Den Banken war das Risiko zu gross.

Also habe ich viel geschaufelt im letzten Winter. Zeit hatte ich ja. Und fürs Grobe habe ich jeweils einen Bauern aus Realp angeheuert, der mir mit seiner Maschine mindestens den Parkplatz und die Zufahrt freigemacht hat. Irgendwie ging es, aber meine Schultern und mein Genick erinnerten mich jeden Tag daran, dass sie gerne mal eine Pause hätten. Nochmals einen Winter mache ich das so nicht mit. Zum Glück war nun dieser Sommer einer der besten, die wir hier je hatten. Meine beiden Söhne und ich waren zwar viel am Arbeiten, aber es hat sich gelohnt. Finanziell stehe ich nun wieder ungefähr so da wie vor der Pandemie. Das heisst auch: Ich konnte die Fräse endlich kaufen. Dieses Jahr freue ich mich mal richtig auf den ersten rechten Schnee.»

Vergangenen Winter hiess es für Andreas Schmid täglich: Schaufel fassen.



«Manchmal  
sehe ich nur  
noch weiss»

## Ohne Durchblick, aber voll süss

Das Walliser Schwarznasenschaf ist gemäss Rassenstandard ein «grossrahmiges, harmonisches Gebirgschaf, mit guten Muttereigenschaften, Milch- und Fleischleistung, widerstandsfähig, mit starkem Fundament». Ausgeprägte Hörner gehören dazu sowie weisse Wolle am Körper und eine bis zur Kopfmittle schwarze Nase. Von der herausragendsten Eigenschaft steht allerdings nichts im eher nüchternen Anforderungsprofil der Züchter: unglaublich herzig.



## Schwarzes Gold aus dem schwarzen Loch

Heute sind die Asphaltminen im Val-de-Travers eine Touristenattraktion. Früher waren sie ein bedeutender Wirtschaftszweig. Denn natürlicher Asphalt war sehr gefragt. Die alten Griechen gaben ihm den Namen Asphaltos (Erdharz), verwendet wurde das Material schon um 2000 vor Christus zum Abdichten von Bädern, Booten und Kanälen. Mit dem Zerfall des römischen Reichs verlor Asphalt an Bedeutung und erlebte erst im 16. Jahrhundert eine Renaissance

als Basis für medizinische Anwendungen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde Asphalt als Strassenbelag immer wichtiger. Mit dem als besonders hochwertig geltenden Asphalt aus dem Val-de-Travers wurden Strassen und Plätze in Amerika, Australien und fast allen europäischen Hauptstädten befestigt. Asphalt ist ein fossiles Produkt wie Erdöl, kommt im Gegensatz zu Öl oder Teer jedoch nicht flüssig, sondern in Gesteinsform vor und wird unter grosser Hitze verarbeitet.

## ΨP Wirz-Tofu-Gratin

Schmackhaft, simpel und doppelt blau. Der Blauschimmelkäse verleiht dem sämigen Gratin zusätzliche Würze. Die blauen Bergkartoffeln machen ihn auch optisch zum Genuss.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

<b>250g Tofu</b>	<b>50g geriebener Hartkäse</b>
<b>1 mittlerer Wirz</b>	
<b>150g Blauschimmelkäse</b>	
<b>2,5 dl Rahm</b>	Beilage:
<b>½ TL Salz</b>	<b>600g Bergkartoffeln aus dem Albulatal</b>
<b>Pfeffer</b>	<b>1 Prise Salz</b>
<b>Muskatnuss</b>	<b>1 EL Butter</b>
<b>1 EL Butter (für die Gratinform)</b>	<b>Etwas Peterli</b>

Den Wirz halbieren und dann in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren und abtropfen lassen.

Den Rahm erhitzen und den Blauschimmelkäse darin schmelzen. Diesen Guss nun kräftig mit Pfeffer, Muskat und Salz würzen.

Den Tofu in Würfel schneiden und zusammen mit dem Wirz in die ausgebutterte Gratinform schichten. Den Guss dazugliessen und den geriebenen Hartkäse darüber verteilen.

Den Gratin in den auf 220° C vorgeheizten Ofen schieben und für 30 Minuten überbacken.

Für die Beilage die blauen Bergkartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit

Wasser bedecken, eine Prise Salz zugeben und während 10 Minuten bissfest garen. Das Wasser abgiessen und die Bergkartoffeln mit etwas Butter und Peterli anrichten.





## Weiss/Schwarz in Sekunden

Im einen Moment gleite ich noch auf dem Snowboard durch den Tiefschnee, eine Sekunde später ist alles schwarz. Ja, dass ich gestürzt bin, habe ich gemerkt. Aber ohnmächtig bin ich wohl nicht geworden. Wieso ist es denn so dunkel? Und wieso hänge ich wie eine Fledermaus mit dem Kopf nach unten? Ich kann mich auch dreissig Jahre später noch haargenau an das Gefühl erinnern, dass irgendetwas mit der Welt nicht mehr stimmte. Aber was war passiert? Bei meinem Sturz flog ich kopfvoran in den Tiefschnee. Darin verbarg sich eine kleine Tanne, und unter deren Ästen hatte sich eine Höhle im Schnee gebildet. Darin steckte mein Oberkörper nun, während das Snowboard oben stecken blieb. Irgendwann gelang es mir, die Bindungen zu lösen und ganz in die Höhle zu plumpsen. Es war dann aber noch ein ziemlicher Kampf, bis aus Schwarz wieder Weiss wurde.

Max Hugelshofer  
Redaktor

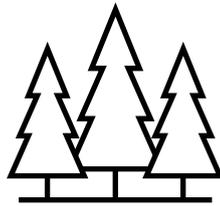
## Vom Baum zum Warmwasser

Im Goms werden aus qualitativ minderwertigem Holz Pellets hergestellt. Wir waren beim Prozess vom Schutzwald bis zur nachhaltigen Heizung mit der Kamera dabei. Den Film, der dabei entstanden ist, gibt es auf unserem Youtube-Kanal zu sehen.



# 3

alte Weisstannen haben der Überlieferung nach dem Weisstannental seinen Namen gegeben. Damals suchten die Bewohner des Tals nach dem perfekten Bauplatz für ihre erste Kirche. Also stiegen sie auf den höchsten Berg und schauten ins Tal hinab. Auf diese Weise entdeckten sie eine Wiese, auf der drei alte Weisstannen wuchsen. Dort wurde die Kirche gebaut.



## Das kleinste Dorf der Schweiz

Zumdorf liegt zwischen Hospental und Realp und gehört politisch zur Gemeinde Hospental. Dennoch darf sich der Weiler «kleinstes Dorf der Schweiz» nennen. Dies, weil die ehemalige Walsersiedlung früher eine selbständige Kuratkaplanei mit Kapelle und Schule und somit hochfiziell ein Dorf war. Ein Recht, das bis heute Bestand hat. Auch wenn der Weiler heute nur noch aus zwei zeitweise bewohnten Häusern und dem Restaurant «zum Dörfli» von Andreas Schmid und seinen beiden Söhnen, die das ganze Jahr über dort wohnen, besteht.

# Die Projekte

Auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) gibt es von allen in dieser Ausgabe vorgestellten Projekten zusätzliche Informationen und weitere Bilder.

### Hotel Alpenhof

Neue sanitäre Anlagen, ein saniertes Dach, Anpassungen in der Küche und Brandschutzmassnahmen. Das gehört alles zur jüngsten, von der Schweizer Berghilfe mitfinanzierten Sanierungsetappe im Hotel Alpenhof.

[alpenhof-weisstannen.ch](http://alpenhof-weisstannen.ch)

### Chäsi Girenbad

Auflagen der Lebensmittelhygiene und zu wenig Platz führten dazu, dass sich die Sennereigenossenschaft Girenbad für einen Neubau entschied. Die Berghilfe finanzierte das Projekt mit. Heute können Käserin Christa Egli und ihre 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter viel effizienter arbeiten.

[chaesi-girenbad.ch](http://chaesi-girenbad.ch)

### Asphaltminen

Mit Unterstützung der Berghilfe wurden das Dach des Restaurants und Museums abgedichtet und die Räume isoliert. Im Aussenbereich entstand ein kleines Naturschutzgebiet mit einem spannenden Quiz, das man vor Ort per Tablet oder Smartphone absolvieren kann.

[mines-asphalte.ch](http://mines-asphalte.ch)

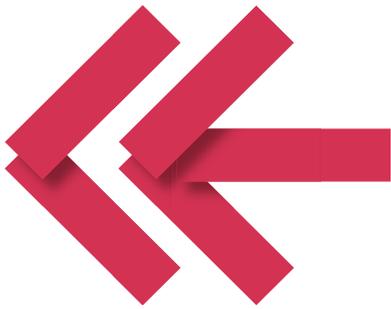
### Schwarznasenschafe

Bis vor einem Jahr waren Familie Schnydrigs Schwarznasenschafe in verschiedenen engen, dunklen Ställen untergebracht. Mit Unterstützung der Berghilfe konnte Kilian einen neuen Laufstall bauen, der Platz für die ganze Herde bietet, die Arbeit erleichtert und das Tierwohl verbessert.

### Schneefräse

Die neue Schneefräse wird Andreas Schmid das Leben im Winter deutlich erleichtern. Bei der Anschaffung konnte er auf die Unterstützung der Berghilfe zählen.

[zumdoerfli.ch](http://zumdoerfli.ch)



Vor 10 Jahren



BAU EINES ZUFAHRTSWEGS ZUM WOHNHAUS

# Jeden Tag froh um die Zufahrt

von Max Hugelshofer

**Vor zehn Jahren hat die Schweizer Berghilfe Andrea und Werner Schwizer aus dem Toggenburg beim Bau einer Zufahrt zu ihrem neuen Wohnhaus unterstützt. Seither ist viel passiert: Die junge Familie hat Zuwachs bekommen, dafür ist Werners Vater gestorben. Eine Konstante aber bleibt: Der neue Weg macht das Leben jeden Tag einfacher.**

**UNTERWASSER | SG** Drei Generationen auf der grünen Wiese, dahinter der mächtige Schafsberg. So war die Bergbauernfamilie Schwizer aus dem Toggenburg vor zehn Jahren in der «Berghilf-Ziitig» abgebildet. Das Bild, das heute geschossen wird, ist auf den ersten Blick sehr ähnlich. Die grüne Wiese ist noch da, der Schafsberg natürlich auch. Und auch drei Generationen Schwizers lachen in die Kamera. Allerdings stehen heute mehr Leute vor der Kamera als damals.

Tobias war auf dem alten Bild das einzige Kind und sass noch auf dem Arm von Mutter Andrea. Heute wartet er ungeduldig darauf, dass der Foto-termin vorbei ist und er endlich zusammen mit seinen Freunden mit dem Velo runter nach Unterwasser in die Badi fahren kann. Vor allem aber hat er nun drei Geschwister. Rahel, Remo und Andrin. Dafür ist von der ältesten Generation nur noch Vreni auf dem Bild. Werners Vater Alois ist vor einem Jahr verstorben.

«Er fehlt», sagt Werner. Als Person, aber auch im Alltag auf dem Bauernbetrieb. Bis zuletzt hatte Alois immer noch täglich im Stall mitgeholfen. Diese Aufgaben muss jetzt Werner übernehmen und es bleibt keine Zeit mehr, auswärts zu arbeiten. Dafür hat Andrea wieder angefangen, auf ihrem Beruf als kaufmännische Angestellte zu arbeiten. Mit Arbeit und Schule gibt es also einiges an Hin und Her im Alltag von Familie Schwizer. So wird die Zufahrt zum Wohnhaus



# Danke!

**Täglich treffen bei der Schweizer Berghilfe Briefe ein, in denen Familien den Spenderinnen und Spendern für die wertvolle Unterstützung danken. Diesen Dank leiten wir gerne an Sie weiter.**



Familie Schwizer ist grösser geworden in den vergangenen zehn Jahren. Nur Grossvater Alois ist nicht mehr auf dem Bild. Er ist leider kürzlich verstorben.



noch wichtiger. «Ohne würde es nicht gehen», sagt Andrea entschieden. Die Zufahrt, die aus zwei mit Betonplatten gelegten Fahrspuren besteht, hat sich in den vergangenen zehn Jahren bewährt. Besonders im Winter. Vorher richtete der Schneepflug immer grosse Schäden am Kiesweg an, die Werner im Frühling aufwendig ausbessern musste. «Heute setzen wir im Herbst die Markierungsstecken und entfernen sie im Frühling wieder. Fertig».



## Viele gute Entscheide

Wir wünschen euch frohe Weihnachten und viele gute Entscheide fürs kommende Jahr. Damit auch andere Familien so wertvolle Unterstützung erhalten wie wir auf unserer Alp. Die neue Wasserversorgung und die Photovoltaikanlage sichern deren Zukunft für viele Jahre. Ganz herzlichen Dank dafür.

## Familie S., Kanton AI

## Hilfe in einer schwierigen Zeit

Von ganzem Herzen danke für Ihre Unterstützung bei der Behandlung unsere Schafherde. Die Chlamydiosenfälle hatten uns das Leben schwer gemacht. Durch Ihre Unterstützung haben Sie uns in einer schwierigen Zeit die Hoffnung zurückgegeben. Nun sind die Schafe und ihre Lämmer endlich wieder gesund.

## Familie M., Kanton VD



## Heukran bringt Arbeitserleichterung

Wir möchten uns ganz herzlich für eure grosszügige Unterstützung bedanken. Dank des neuen Heukrans haben wir eine riesengrosse Arbeitserleichterung.

## Familie C., Kanton GR



Vielen Dank

## Keine Selbstverständlichkeit

Welche Freude! Mit grosser Dankbarkeit haben wir von Ihnen die positive Nachricht entgegen genommen, dass uns die Berghilfe finanziell unterstützt beim Neubau unseres Stöckli. Dies ist nicht selbstverständlich und wir wissen dies darum umso mehr zu schätzen. Vielen Dank.

## Familie W., Kanton SG

TITLIS BERGBAHNEN SAMMELN 2000 FRANKEN

# Rätselfest und spenden

von Alexandra Rozkosny

**Die Titlis Bergbahnen sammelten zum dritten Mal in Folge für die Schweizer Berghilfe. Dank vieler kleiner Spenden sind 2000 Franken zusammengekommen. Zugute kommen sie einem Projekt in der Region.**

Es klimpert fröhlich, als die Münze in engen Kurven durch einen Kanal nach unten in eine Schatzkiste fällt. Eine mehr, die für die Schweizer Berghilfe gespendet wurde auf dem Säumer- und Schmugglerpfad rund um den Trübsee bei Engelberg. Über den ganzen Sommer hinweg sind so 2000 Franken zusammengekommen.

## Alte Zeiten aufleben lassen

Bis vor rund 20 Jahren wusste in Engelberg niemand mehr etwas vom alten Säumerwesen. Und das, obwohl die Route von Luzern über den Joch-, Grimsel- und Griespass bis nach Domodossola über Jahrhunderte einer der einfachsten Wege über die Alpen gewesen war. Auf dieser Route transportierten Säumer ab dem 12. Jahrhundert Gewürze, Getreide oder Salz. Und ab dem 16. Jahrhundert gehörte auch der Sbrinz zu ihren Handelsgütern. Der Hartkäse war der Exportschlager schlechthin der Region Engelberg. Mit dem Bau der ersten Fahrstrassen verlor die Säumeroute an Bedeutung und mit der Eröffnung der Gotthard-Eisenbahn 1882 kam das Säumerwesen ganz zum Erliegen. Vor rund 20 Jahren haben einige Innerschweizer Überbleibsel der Säumertradition wiederentdeckt. Sie beschlossen, den historischen Saumzug wieder aufleben zu lassen. Seit



Markus Rohner (links), Spendenbetreuer bei der Schweizer Berghilfe, nimmt die Spende der Titlis Bergbahnen von Barbara Mathis und Fabian Appenzeller entgegen.

dem Sommer 2003 wandern Maultiere und Esel mit Säumern in historischen Kostümen über die Pässe. Anders als früher aber gefahrlos und begleitet von begeisterten Mitläufern. Jeweils im August kommt die Karawane auch beim Trübsee vorbei.

## Beliebter Themenweg

Das brachte Peter Reinle, den ehemaligen Marketingleiter der Titlis Bergbahnen, auf die Idee, daraus mehr zu machen. 2019 lancierten die Titlis Bergbahnen in Gedenken an die Säumer und Schmuggler den Schmuggli-

Hier wurden die Spenden gesammelt. Kommendes Jahr eröffnen die Bergbahnen einen zweiten Themenweg für grössere Kinder.



# So können Sie spenden



## Allgemeine Spenden

Sie unterstützen die Schweizer Berghilfe mit einem Geldbetrag. Hier entscheidet die Schweizer Berghilfe, welches Projekt mit Ihrer Spende unterstützt wird.



## Projektspenden

Sie spenden für ein konkretes Projekt. Eine Auswahl finden Sie auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) oder auf Wunsch steht eine Liste mit weiteren Projekten zur Verfügung. Projektspenden sind ab einem Betrag von 1000 Franken möglich.



## Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann auf Wunsch des Verstorbenen oder seiner Hinterbliebenen auf Kränze und Blumen verzichtet und dafür der Schweizer Berghilfe gedacht werden. Alles zum Vorgehen auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) unter der Rubrik «Was Sie tun können», Trauerspenden.



## Ereignisspende

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Firmenanlass – wenn Sie keine Geschenke möchten, können Sie Ihre Gäste stattdessen für eine Spende an die Schweizer Berghilfe motivieren. Alles zum Vorgehen auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) unter der Rubrik «Was Sie tun können», Ereignisspenden.



## Erbschaften und Legate

Sie möchten der Schweizer Berghilfe eine Erbschaft oder ein Legat vermachen? Markus Rohner berät Sie gerne, Telefon 044 712 60 58. Wertvolle Tipps erhalten Sie auch im Testament-Ratgeber «Dem Leben in den Bergen Zukunft geben».



## Zeitspenden

Es muss nicht immer Geld sein. Auch mit einem Arbeitsinsatz im Berggebiet können Sie die Bergbevölkerung unterstützen. Alle Informationen finden Sie auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) unter der Rubrik «Was Sie tun können», freiwillige Arbeitsinsätze.

## Zahlungsmöglichkeiten

Postkonto 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

WIR-Konto 264641-38-0000

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

## Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

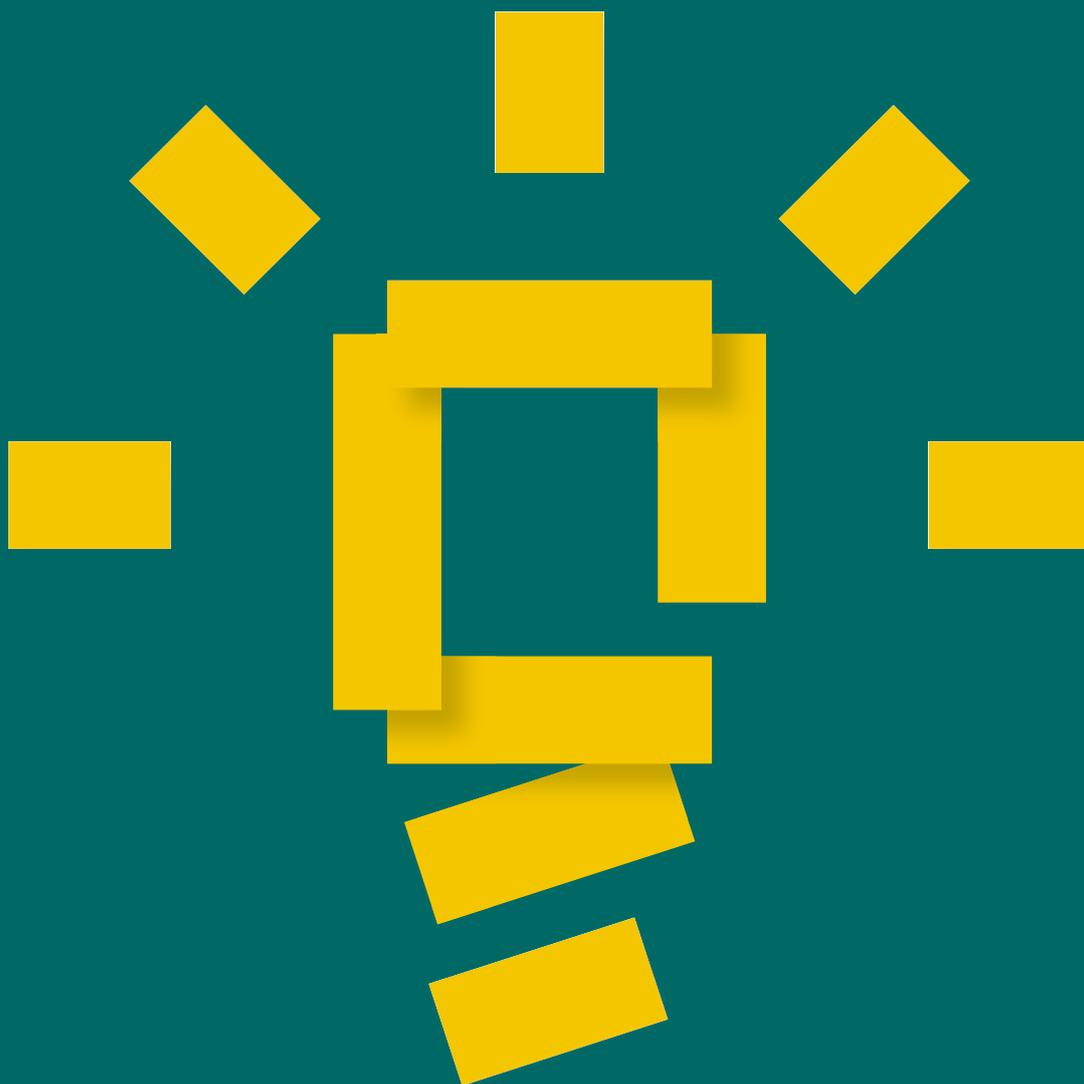
Telefon 044 712 60 60, [info@berghilfe.ch](mailto:info@berghilfe.ch), [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch)

## Impressum

**Herausgeber** Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Hännli, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S16, S17), Alexandra Rozkosny (S14, S18), Titlis Bergbahnen (S19) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4 x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare



Erlebnisweg für die jüngsten Bergfans. An sechs Stationen rund um den See suchen Kinder ein Lösungswort. An der ersten Station steht seit der Eröffnung des Themenwegs auch jene Schatzkiste, in die man für die Berghilfe spenden kann. «Wir sind hier mitten in den Bergen, rundum gibt es mehrere Alpbetriebe und wir arbeiten mit der Alpenossenschaft zusammen», sagt Barbara Mathis vom Marketing Titlis Bergbahnen, «da wollten wir ein Zeichen setzen und Projekte in der Region unterstützen. Zusammen mit der Berghilfe ist das möglich.» Und deshalb werde auch im kommenden Jahr für die Berghilfe gesammelt.



Nächste Ausgabe

# Frische Ideen



Schweizer  
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe  
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil  
T 044 712 60 60  
info@berghilfe.ch | berghilfe.ch  
Spenden-Postkonto 80-32443-2